

Frühstück

bis 12:30 Uhr

Eier, Milch, Joghurt, Frischkäse und Butter beziehen wir von Biobetrieben aus der Region (DE-ÖKO-070.) All eggs, milk yogurt, cream cheese and butter are sourced from organic farms in the region (DE-ÖKO-070).

Neu: Sauerteigbrötchen und –Brot / Sour dough bread & -rolls
von **Domberger Brot-Werk** aus Berlin-Moabit

Frisch gepresste Säfte	Orange / Apfel / Karotte	0,2l	5.40
- freshly squeezed juices	orange / apple / carrot	gemischt /mixed	0,2l 5.60

Croissant natur 3.30
- Croissant nature

Croissant / Butter / hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella² 6.20
- Croissant / butter / homemade jam, honey or nougat cream

Geröstetes Sauerteigbrot mit 8.60
- Bio-Frischkäse / Schnittlauch / Radieschen (cream cheese/chives/radish) oder
- Bio-Büffelleberwurst aus der Region (organic buffalo liverwurst from the region) oder
- hausgebeiztem Lachs / homemade gravlax

Continental 14.00
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein /
Bio-Frischkäse mit Kräutern / französischer Bio-Brie / hausgemachte Marmelade,
regionaler Honig oder Nutella / Sauerteig-Weizensemmel & -Bürli (20% Roggen)
- Continental breakfast – salami Milan / cooked ham from regional Duroc pork /
organic cream cheese with herbs / French organic Brie / homemade jam, regional
honey or nougat cream / 2 sour dough bread rolls

Großes Frühstück 19.50
Mailänder Salami / Kochschinken von Thüringer Duroc-Schwein / hausgebeizter
Lachs / Chaource / Bio-Brie / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Marmelade oder Honig /
Sauerteig-Weizensemmel, -Bürli (20% Roggen) & -Roggenvollkorn-Brot
- Big continental breakfast - salami Milano / cooked ham from regional Duroc pork /
homemade gravlax / Chaource cheese / organic Brie cheese / organic cream cheese with
herbs / homemade jam or honey / sour dough bread & bread rolls (wheat & rye)

Veganes Frühstück 14.50
Bio-Hummus / Paste oder Crème der Saison / getrocknete Tomaten /
veganer Bio-Bresaola / Oliven / Salat / Früchte / Sauerteigsemmel & -Brot
-Vegan breakfast – organic hummus / cream of the season / vegan organic Bresaola /
olives / sundried tomatoes / fruits / sour dough bread & bread roll

Frühstück bio & regional 16.70
Salami, feine Leberwurst & Provolone (luftgetrockneter Mozzarella)
- alles vom Bio-Büffelhof Bobalis aus Jüterbog / gekochtes Ei /
Lindenblütenhonig aus Sieversdorf / Sauerteig-Weizensemmel & -Bürli (20% Roggen)
- Regional organic breakfast – Salami, liverwurst & Provolone cheese - all from
the organic buffalo farmyard Bobalis in Jüterbog / boiled egg /
Linden blossom honey from Sieversdorf / 2 sour dough bread rolls

Käsefrühstück	14.70
Französischer Bio-Brie / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Sauerteig-Weizensemmel & -Bürli (20% Roggen) - Cheese breakfast – French organic Brie / Tommette de Savoie / Chaource / organic cream cheese with herbs / 2 sour dough bread rolls	
Großes Käsefrühstück	19.90
Französischer Bio-Brie / Bleu d'Auvergne / Tommette de Savoie / Chaource / Bio-Frischkäse mit Kräutern / Oliven / Sauerteig-Weizensemmel, -Bürli (20% Roggen) & --Roggenvollkorn-Brot - Big cheese breakfast – French organic Brie / Bleu d'Auvergne / Tommette de Savoie / Chaource / organic cream cheese with herbs / sour dough bread & bread rolls (wheat & rye)	
Mediterranes Frühstück	16.00
Serrano-Schinken / Mailänder Salami / Bio-Büffel-Mozzarella / Oliven / getrocknete Tomaten / Sauerteig-Semmel & Baguette - Mediterran breakfast – serrano ham / Italian salami / organic buffalo mozzarella / olives / sundried tomatoes / sour dough bread roll & baguette	
Englisches Frühstück	15.70
Zwei Spiegeleier / Bacon / Kräuter-Bratwürstchen von Schwäbisch-Hällischem Landschwein / Bio-Steinchampignons / dazu Toast & auf Wunsch Baked Beans - English breakfast –two fried eggs (sunny side up) / bacon / pan fried herb sausages of Swabian-Hall pork / organic brown mushrooms / toast and baked beans	
Hausgemachter Bio-Hummus mit Tomate, Oliven & Petersilie	8.90
– homemade organic hummus / tomato / olives / parsley	4.80
Bio-Joghurt natur	4.30
Joghurt mit Oderland-Honig	4.90
– yogurt with honey	
Joghurt mit Oderland-Honig und Früchten	7.20
– yogurt with honey and fruits	
Joghurt mit Bio-Müsli, Honig, Früchten und Nüssen	8.40
- yogurt with organic cereal, honey, fruits and nuts	
Bioland-Ei gekocht	3.10
- medium-boiled egg	
Drei Rühreier - three scrambled eggs	
- natur	8.30
- mit frischen Kräutern & Tomate	9.40
- fresh herbs & tomato	
- mit Bleu d'Auvergne & Blattspinat	10.40
- Bleu d'Auvergne & spinach	
- mit Serranoschinken & Frühlingslauch	9.80
- serrano ham & spring leek	
- mit gebeiztem Lachs & Schnittlauch	10.90
- smoked salmon & chives	
Drei Spiegeleier mit Speck	9.40
– three fried eggs with bacon	
Rühr- und Spiegeleier servieren wir mit Baguette & Bio-Butter.	